*Tartes*

# Tarte à la ricotta et aux fruits

| 1h50 | 30 min | 40 min | 40 min | 244 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation de la crème à la ricotta

1. Mettre la ricotta et le sucre dans un cul de poule.
2. A l'aide d'une spatule, travailler la ricotta et le sucre jusqu'à obtenir une crème lisse.
3. Ajouter les jaunes d'oeuf, la crème, l'essence de vanille et le zeste de citron râpé.
4. Mélanger pour faire bien amalgamer tous les ingrédients.
5. Réserver la crème au réfrigérateur et la faire reposer une dizaine de minutes.

**Étape 2**

## Préparation de la tarte

1. Préchauffer le four à 170°C (Th.6-7).
2. Disposer du papier sulfurisé dans un moule à tarte.
3. Étaler la pâte sablée sur le papier sulfurisé, en laissant dépasser quelque centimètre de pâte du bord du moule.
4. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette.
5. Verser la crème à la ricotta sur le fond de la pâte et la répartir à l'aide d'une cuillère en bois.

Ingrédients
pour 10 personnes

**Ingrédients pour la crème à la ricotta**

- 500 g **Ricotta**
- 140 g **Sucre semoule**
- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Citron(s)**
- 1 ml **Extrait de vanille**

**Ingrédients pour la tarte**

- 1 Quantité non variable **Pâte(s) sablée(s)**
- 180 g **Fraise**
- 3 **Kiwi(s)**
- 1 **Banane(s)**
- 1 c. à soupe **Confiture**
- 2 c. à soupe **Eau**

6 Plier le bord de pâte qui dépasse sur la crème.

7 Enfourner la tarte et la faire cuire 40 minutes.

8 Une fois sortie du four, la faire bien refroidir avant de la démouler et de la décorer avec les fruits.

**Étape 3**

## Dressage de la tarte à la framboise

1 Démouler très délicatement la tarte et la disposer sur un plat de service.

2 Laver les fraises, les couper en quartiers et les disposer sur la surface de la tarte, tout autour du bord plus externe, pour créer le premier cercle de fruits.

3 Garder une fraise entière à utiliser pour la décoration centrale.

4 Éplucher les kiwis et les couper en tranches fines.

5 Disposer les tranches de kiwi en les faisant chevaucher légèrement l'une sur l'autre, pour créer le deuxième cercle de fruits.

6 Éplucher et couper la banane en rondelles et les disposer sur la surface de la tarte pour créer le troisième cercle de fruits.

7 Pour empêcher aux rondelles de banane de noircir, les citronner avec quelque goutte de jus de citron avant de les disposer sur la tarte.

8 Pour terminer la décoration, disposer une tranche de kiwi au centre de la tarte et terminer avec une fraise entière.

9 Mettre la confiture d'abricots dans un bol avec l'eau et mélanger bien pour délayer la confiture.

10 Si une fois diluée la confiture présente des grumeaux, la passer dans une passoire fine avant de l'utiliser.

11 A l'aide d'un pinceau, badigeonner toute la surface de la tarte (fruits et bord de pâte) avec la confiture d'abricots diluée: la tarte deviendra brillante.

12 Réserver la tarte au réfrigérateur avant de la déguster.